

Esencia de monte tinto

Vin biologique certifié



| | |
|-----------------|------------------------------------|
| APPELLATION: | Valencia |
| CLIMAT: | Méditerranée |
| RAISIN(S): | 70% Monastrell, 30% Tempranillo |
| SOL(S): | Argileux et calcaire |
| ÉLEVATION: | 550 - 600 mètres |
| ÂGE DU VIN: | 30 ans |
| TYPE D'ÉLEVAGE: | Biologique certifiée |
| ÉMONDAGE: | Vaso |
| PRODUCTION: | 2850 boîtes. |



“Esencia de Monte tinto” est élaboré selon des méthodes ancestrales, combiné avec la tradition de la culture des exploitations agricoles de plusieurs générations, en utilisant des méthodes biologiques pour obtenir les meilleurs vins.

Les vignobles se trouvent dans la toscane valencienne, Terres dels Alforins, dans la ville de Moixent. Avec un climat caractéristique de la région méditerranéenne caractérisée par des automnes doux, et des étés chauds et secs. La terre présente des textures diverses, principalement des sols calcaires et argileux, pauvres en matière organique. De cette manière, à travers la combinaison du climat et du terroir, c’est possible l’obtention de vins avec beaucoup de fraîcheur.

“Esencia de Monte tinto” est un vin obtenu à partir du cépage Monastrell et Tempranillo, ces vieilles vignes sont récoltées manuellement, ont une faible production et des plantations en Vaso.

“Esencia de Monte tinto” est une cuvée faite spécialement pour Vinos de Terruños par la famille Pastor Gilabert, en collaboration avec l’œnologue Pablo Calatayud, doté d’un grand prestige et de connaissances dans l’élaboration de vins dans les régions de Valencia et d’Alicante.

Vinification: Fermentation et malolactique en cuve de béton avec ses propres levures indigènes. Une partie du vin est élevée dans des cuves de chêne français pendant huit mois et le reste du vin est vieilli pendant huit mois dans des cuves en béton. Avant de la mise en bouteille, le vin subit un léger filtrage.

Caractère: Vin au bouquet de son origine variétale et méditerranéenne. Couleur rouge intense et attrayante. Saveur douce aux arômes balsamiques de fruits mûrs, avec un goût grillé à cause de son vieillissement en béton et en chêne. C’est un vin très expressif qui montre la fraîcheur et la pureté typiques de la Méditerranée.

Mariage: Toutes sortes de viandes, rôtis au barbecue, riz, pâtes.

www.vinosdeterrunos.com